

返礼品提案書

令和 年 月 日

項目		入力欄							
提案種別		<input type="checkbox"/> 新規	<input type="checkbox"/> 変更 <input type="checkbox"/> 取り下げ						
事業者情報	1	サイト登録名	西尾商事						
	2	担当者名	西尾 太郎						
	3	電話	0563-65-2154						
	4	メールアドレス	kikaku@city.nishio.lg.jp						
お礼品情報	5	お礼品の名前	一色産うなぎ蒲焼 2尾						
	6	配達伝票表示名	一色産うなぎ蒲焼 2尾						
	7	返礼品提供価格 (税込み)	4, 5 0 0 円 ※荷造・箱・梱包代含む消費税込みの金額を記載						
	8	軽減税率対象	<input checked="" type="checkbox"/> 対象 <input type="checkbox"/> 対象外						
	9	見出し	メディアでも取り上げられた名店の味						
	10	説明文	<p>全国有数のうなぎの生産地「西尾市一色町」で養殖される『一色産うなぎ』といえば、西尾市を代表する特産品で地域ブランドにも認定されるブランドうなぎ。</p> <p>肉厚で脂乗りの良い特大サイズの一色産うなぎを使用し、〇〇年創業のたまり醤油を使った秘伝のタレと合わせ、職人が備長炭で手焼きすることですまみを閉じ込め、ふっくらと仕上がっています。2尾セットでお届けします。</p>						
	11	内容 [内容量/生産地等] 提供サービスの内容 (概要)	一色産うなぎ蒲焼 2尾(1尾約180g)	<table border="1"> <tr> <td><input type="checkbox"/> 生産地</td> <td>・製造地</td> <td rowspan="2">西尾市</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 加工地</td> <td>・提供地</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> 生産地	・製造地	西尾市	<input type="checkbox"/> 加工地	・提供地
			<input type="checkbox"/> 生産地	・製造地	西尾市				
			<input type="checkbox"/> 加工地	・提供地					
			山椒付きタレ 2袋(12.5g/袋)	<table border="1"> <tr> <td><input type="checkbox"/> 生産地</td> <td>・<input type="checkbox"/> 製造地</td> <td rowspan="2">〇〇市</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 加工地</td> <td>・提供地</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> 生産地	・ <input type="checkbox"/> 製造地	〇〇市	<input type="checkbox"/> 加工地	・提供地
	<input type="checkbox"/> 生産地	・ <input type="checkbox"/> 製造地	〇〇市						
<input type="checkbox"/> 加工地	・提供地								
	<table border="1"> <tr> <td><input type="checkbox"/> 生産地</td> <td>・製造地</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 加工地</td> <td>・提供地</td> <td></td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> 生産地	・製造地		<input type="checkbox"/> 加工地	・提供地			
<input type="checkbox"/> 生産地	・製造地								
<input type="checkbox"/> 加工地	・提供地								
	<table border="1"> <tr> <td><input type="checkbox"/> 生産地</td> <td>・製造地</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 加工地</td> <td>・提供地</td> <td></td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> 生産地	・製造地		<input type="checkbox"/> 加工地	・提供地			
<input type="checkbox"/> 生産地	・製造地								
<input type="checkbox"/> 加工地	・提供地								
12	賞味・使用期限・提供期限	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 で 60日							
13	原材料・成分・提供サービス詳細	<p>養殖うなぎ (愛知県三河一色産)</p> <p>たまり醤油、砂糖、水あめ、発酵調味料、醤油、加工デンプン、カラメル色素、酒精、増粘剤 (キサンタン)、調味料 (アミノ酸等)、(原料の一部に小麦、大豆を含む)</p>							

お 礼 品 情 報	14	アレルギー（食品のみ）	<p>【特定原材料 7 品目】</p> <p><input type="checkbox"/>卵 <input type="checkbox"/>乳 <input checked="" type="checkbox"/>小麦 <input type="checkbox"/>そば <input type="checkbox"/>落花生 <input type="checkbox"/>えび <input type="checkbox"/>かに</p> <p>【特定原材料に準ずる 21 品目】</p> <p><input type="checkbox"/>さけ（鮭） <input type="checkbox"/>さば <input type="checkbox"/>あわび <input type="checkbox"/>いか <input type="checkbox"/>いくら <input type="checkbox"/>牛肉</p> <p><input type="checkbox"/>豚肉 <input type="checkbox"/>鶏肉 <input type="checkbox"/>ゼラチン <input type="checkbox"/>アーモンド <input type="checkbox"/>カシューナッツ</p> <p><input type="checkbox"/>くるみ <input checked="" type="checkbox"/>大豆 <input type="checkbox"/>ごま <input type="checkbox"/>まつたけ <input type="checkbox"/>やまいも</p> <p><input type="checkbox"/>オレンジ <input type="checkbox"/>キウイフルーツ <input type="checkbox"/>バナナ <input type="checkbox"/>もも <input type="checkbox"/>りんご</p> <p>【特記事項】</p> <p>本品の製造工場では〇〇を含む品を製造しております。</p>
	15	地場産品基準	<p><input type="checkbox"/>第 1 号（市内で生産されたもの）</p> <p>※米、肉、魚等の一次産品が該当する。市内で生産された原材料を用いて市外で製造・加工等の工程を行ったものは第 2 号に該当する。</p>
			<p><input checked="" type="checkbox"/>第 2 号（市内で原材料の主要な部分が生産されたもの）</p> <p>※該当の原材料が複数ある場合は全て記載すること。セット品の場合は、全品について地場産品であることがわかるよう記載すること。全体に占める割合は、原材料が返礼品に占める重量や付加価値の割合を記載すること。</p> <p>・原材料名：うなぎ</p> <p>・生産地：西尾市</p> <p>・全体に占める割合：93.5%（うなぎ 360g、タレ等調味料 25g）</p>
<p><input type="checkbox"/>第 3 号（市内で製造、加工その他の工程のうち主要な部分を行うことにより相応の付加価値が生じているもの）</p> <p>※製造・加工工程を全て記載し、市内での工程により相応の付加価値が生じていることを記載すること。（実質的な変更を加える加工または製造に該当するかで判断）</p> <p>・工程：</p>			
<p><input type="checkbox"/>第 4 号（市内で生産されたもので、近隣他市区町村で生産されたものと混在したもの※流通構造上、混在することが避けられない場合のみ）</p>			
<p><input type="checkbox"/>第 5 号（本市の広報目的で生産された本市のキャラクターグッズ、オリジナルグッズ等で、本市独自のものであることが明白なもの）</p>			
<p><input type="checkbox"/>第 6 号（前各号に該当する返礼品に附帯するものと合わせて提供するもので、当該返礼品の価値が提供するものの価値全体の 7 割以上であるもの）</p> <p>・地場産品名（該当する号数）：</p> <p>・附帯品名（生産地・製造地）：</p> <p>・調達費の内訳：地場産品 円、附帯品 円</p>			
<p><input type="checkbox"/>第 7 号（市内で提供される役務等で、主要な部分が本市に関連性があるもの）</p> <p>・提供される場所（店舗名等）：</p>			
		<p><input type="checkbox"/>上記以外の号数に該当するもの</p> <p>・該当の号数：</p>	
16	発送日の目安	<p><input type="checkbox"/>発注メール受信日 より概ね 10 日後</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>配送伝票受領</p>	

お 礼 品 情 報	17	受付期間 ※期間限定の場合、受付期間を記入	<input checked="" type="checkbox"/> 通年取扱い	受付開始～	～		
	18	発送期間 ※期間限定の場合、配送期間を記入	<input type="checkbox"/> 期間限定	発送開始～	～		
	19	発送種別	<input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍				
	20	出荷時重量	<input checked="" type="checkbox"/> 2kg 以内 <input type="checkbox"/> 5kg 以内 <input type="checkbox"/> 10kg 以内 <input type="checkbox"/> 15kg 以内 <input type="checkbox"/> 20kg 以内 <input type="checkbox"/> 25kg 以内 <input type="checkbox"/> 30kg 以内 <input type="checkbox"/> 30kg 超 (kg)				
	21	出荷時サイズ ※梱包後のサイズ (3辺計)	<input checked="" type="checkbox"/> 60cm 以内 <input type="checkbox"/> 80cm 以内 <input type="checkbox"/> 100cm 以内 <input type="checkbox"/> 120cm 以内 <input type="checkbox"/> 140cm 以内 <input type="checkbox"/> 160cm 以内 <input type="checkbox"/> 180cm 以内 <input type="checkbox"/> 200cm 以内				
	22	提供可能数 ※在庫設定が必要な場合、記入	提供可能な全 在庫数	5,000	個	1日あたりの受注 上限数	個
	23	注意事項/その他	水産物の性質上、除去しきれない小骨がありますので、お召し上 がる際にはご注意ください。 【調理方法】 ・・・				
	24	生産者様の声	うなぎ一尾一尾を丁寧に手焼きし、焼きたてのうなぎをすぐに真空パック 冷凍することで、うなぎ本来の食感・旨み・香りを食卓で味わえるよう心 がけています。				
	25	保険(PL等)加入有無	<input checked="" type="checkbox"/> 加入済 <input type="checkbox"/> 未加入				
	26	食品の場合 食品表示法に基づく食品 表示ラベル有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 →ラベルの提出をお願いします →ラベルの作成をお願いします				

事務局使用欄	申告内容確認	満たす	満たさず
	NO.2-		
	設定寄附金額	円	